

**Fig. 31 - Controlli di laboratorio per la ricerca di microrganismi, loro tossine e metaboliti sugli alimenti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia nel 2007**

Categoria di alimento di origina animale	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	NC (1)	NP (2)
<b>Controlli effettuati sulla base dell'allegato I cap. I del Reg. (CE) n.2073/2005</b>			
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	41	
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	3	
Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude	<i>Salmonella</i>	2	
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	<i>Salmonella</i>	2	
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	<i>Salmonella</i>	1	
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	<i>Salmonella</i>	1	
Crostacei e molluschi cotti	<i>Salmonella</i>	28	
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>Salmonella</i>	25	1
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>E. coli</i>	51	2
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	117	2
Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in sala-moia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	131	2
<b>Tot. parziale</b>		<b>402</b>	<b>7</b>
<b>Altri controlli (3)</b>			
Prodotti della pesca	<i>Salmonella</i>	111	
	<i>E. coli</i>	57	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	46	
	<i>Vibrio cholerae</i>	94	
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	80	
	<i>Vibrio vulnificus</i>	6	
	<i>Vibrio alginoliticus</i>	3	
	Enterotossina stafilococcica	1	
	Stafilococchi	13	1
	Coliformi	2	
	Contaminazione microbiologica	4	
	<i>Cl. Botulinum</i>	1	
	Clostridi solfito riduttori	1	
	biotossine	90	
Carne bovina	<i>Listeria monocytogenes</i>	3	
	<i>Salmonella</i>	3	
	Contaminazione microbiologica	1	
Carne equina	<i>Listeria monocytogenes</i>	1	
	<i>Salmonella</i>	1	
Carne di pollame	<i>Salmonella</i>	12	1
	<i>Salmonella</i>	2	
Latte e prodotti derivati	Enterobatteri	2	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	1	
	Stafilococchi	1	
<b>Tot. parziale</b>		<b>536</b>	<b>2</b>
<b>Totale</b>		<b>938</b>	<b>9</b>

(1) Numero dei controlli

(2) Numero delle positività

(3) Controlli per la rilevazione di alimenti a rischio così come definiti dall'art. 14 del Reg. CE 178/2002 (effettuati su altri alimenti e/o per la ricerca di altri microrganismi/loro tossine e metaboliti)

**U.S.M.A.F. - Controlli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale**

I risultati complessivi relativi alle attività svolte dagli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)** nel corso del 2007 per le importazioni di prodotti vegetali, sono riportati nella Fig. 32.

Fig. 32 - Controlli sui prodotti importati di origine vegetale per l'anno 2007

DESCRIZIONE CAPITOLO TARIC	CAPITOLO TARIC	N. PARTITE PRESENTATE	ANALITICO	RESPINGENTI	Percentuale Campionamenti *	Percentuale Respingimenti *
Frutta commestibile; scorze di agrumi o di meloni	8	21.013	1.019	113	4,85%	0,54%
Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi mangerecci	7	13.886	1.376	38	9,91%	0,27%
Caffè, tè, mate e spezie	9	13.748	346	24	2,52%	0,17%
Preparazioni alimentari diverse	21	7.441	58	674	0,78%	9,06%
Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante	20	5.686	268	14	4,71%	0,25%
Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17	5.194	55	7	1,06%	0,13%
Semi e frutti oleosi; semi, sementi e frutti diversi; piante industriali o medicinali; paglie e foraggi	12	4.891	361	42	7,38%	0,86%
Bevande, liquidi alcolici ed aceti	22	2.620	99	9	3,78%	0,34%
Preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole o di latte; prodotti della pasticceria	19	1.902	40	20	2,10%	1,05%
Cereali	10	1.800	205	6	11,39%	0,33%
Grassi e oli animali e vegetali, prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale	15	1.249	58	1	4,64%	0,08%
Cacao e sue preparazioni	18	1.163	14	1	1,20%	0,09%
Gomme, resine ed altri succhi ed estratti vegetali	13	839	16	1	1,91%	0,12%
Prodotti della macinazione; malto; amidi e fecole; inulina; glutine di frumento	11	422	10	2	2,37%	0,47%
<b>TOTALE</b>		<b>81.854</b>	<b>3.925</b>	<b>952</b>	<b>4,80%</b>	<b>1,16%</b>

\* SU PARTITE PRESENTATE

Gli U.S.M.A.F. sottopongono a controllo igienico-sanitario gli alimenti di origine non animale destinati al consumo umano, provenienti da Paesi extra-europei.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie. Attraverso il personale tecnico che vi opera, sono la prima struttura chiamata ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario.

La Fig. 32 riporta in maniera molto sintetica informazioni sul numero delle partite presentate agli U.S.M.A.F. raggruppate per capitoli TARIC (*Integrated Tariff of the European Communities* - Tariffa Integrata Comunitaria) e le percentuali di controlli analitici.

Durante il 2007 gli U.S.M.A.F. hanno controllato complessivamente **81.854** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **952** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **4,80%**, mentre la percentuale delle partite irregolari è risultata pari all'**1,16%**.

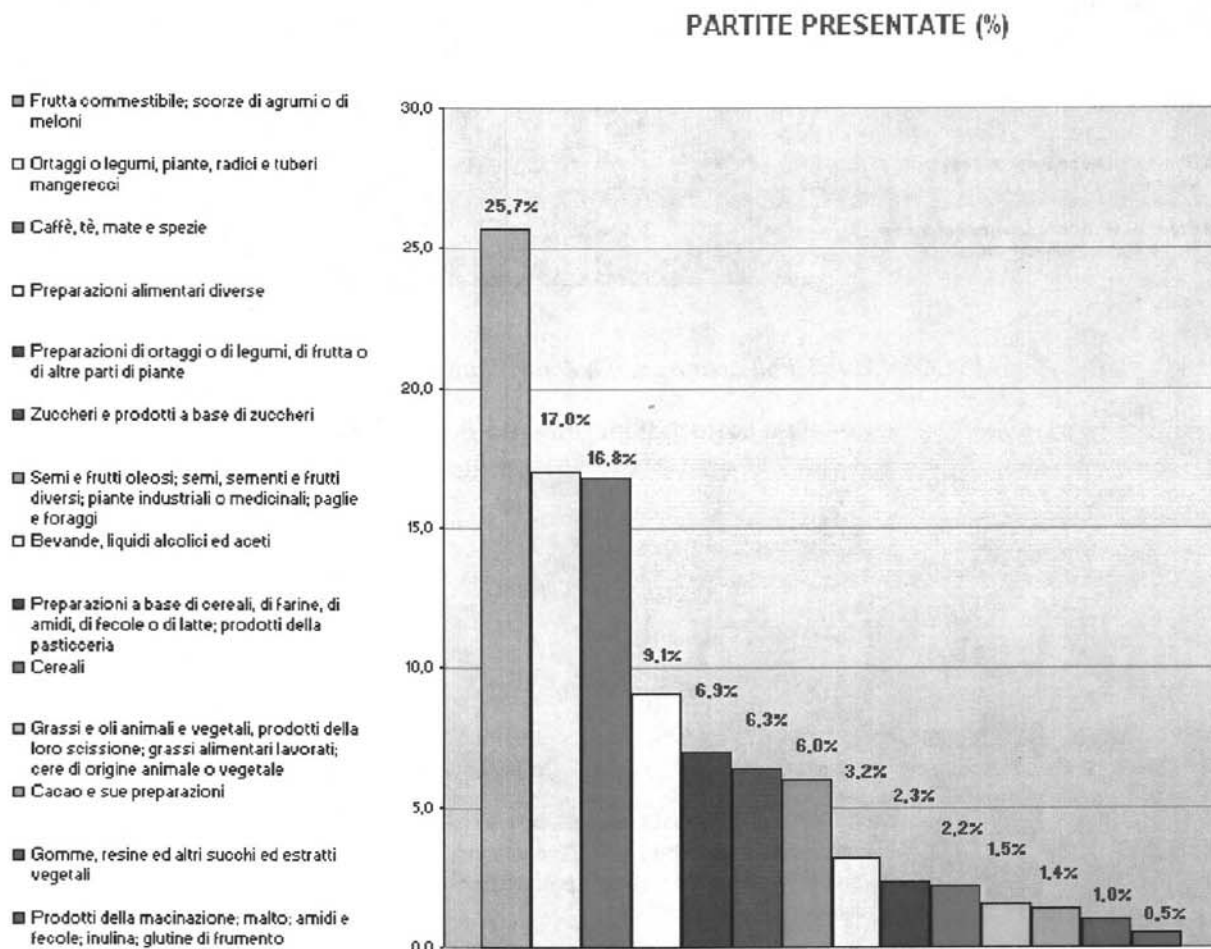
Le Figure successive rappresentano graficamente quanto riportato nella Fig. 25.

La Fig. 33 descrive la quantità di partite presentate ai controlli.

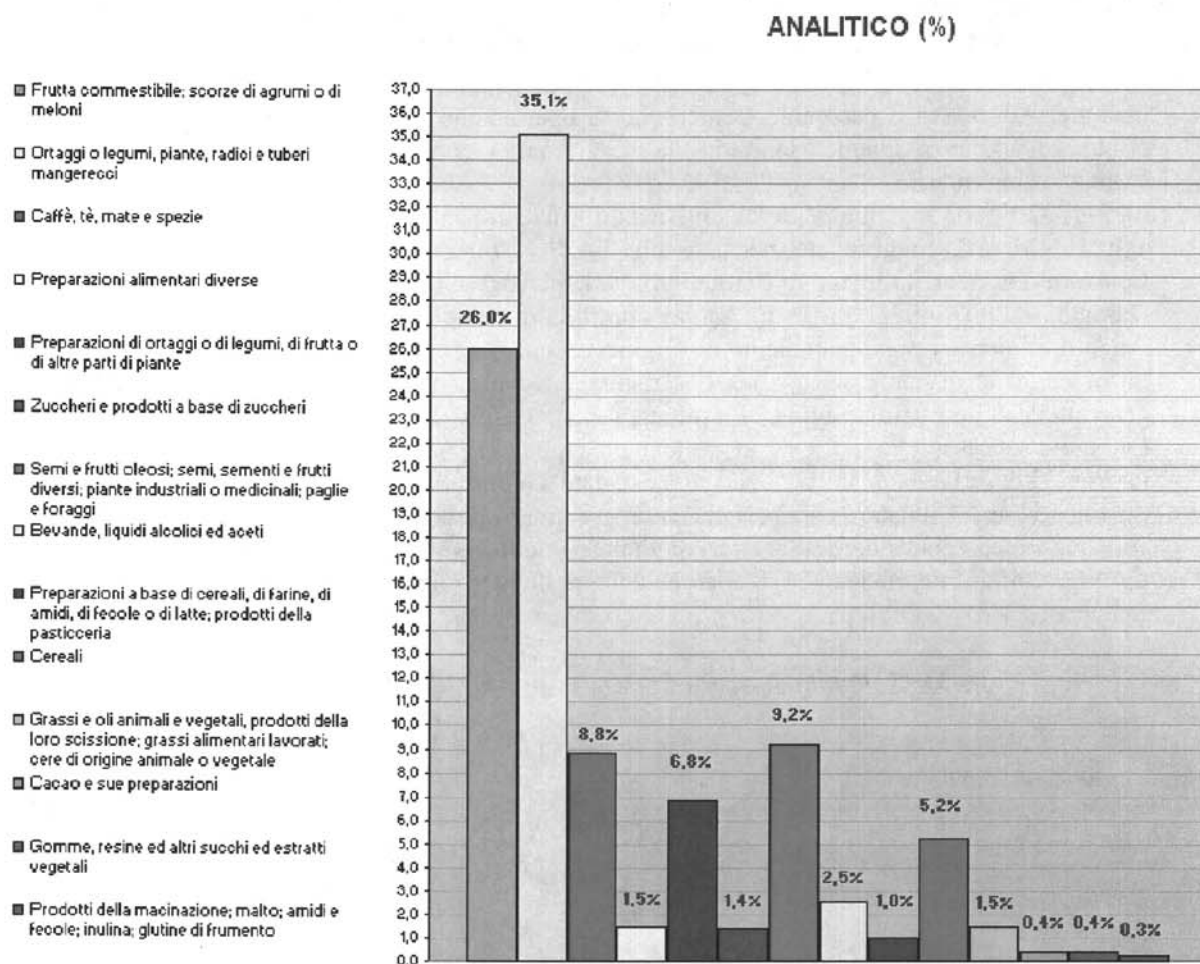
Le Fig. 34 e 35 illustrano, rispettivamente, il numero delle analisi effettuate e le matrici alimentari meno controllate ed i settori di un possibile incremento nei controlli.

La Fig. 36, infine, evidenzia la percentuale delle irregolarità riscontrate sui campioni analizzati.

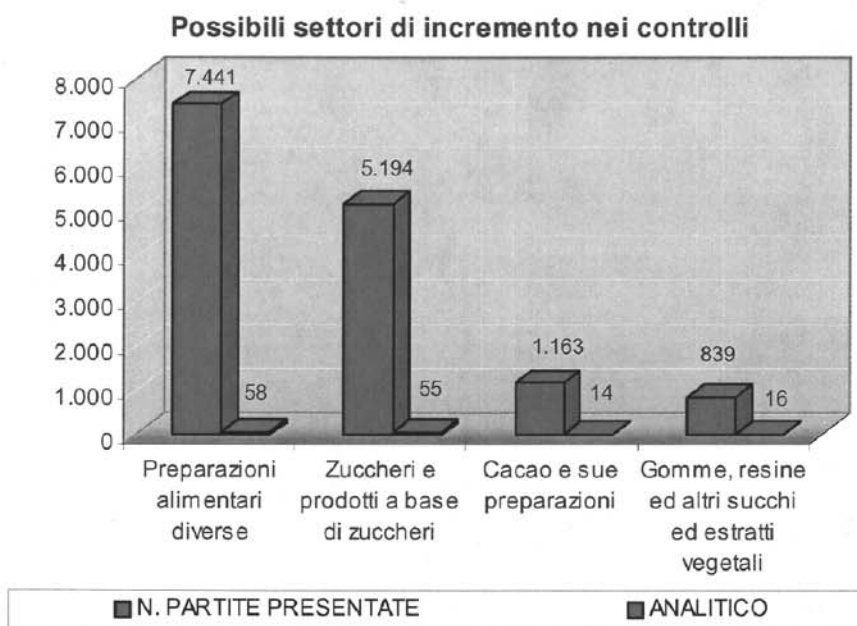
Fig. 33 - *Quantità di partite presentate ai controlli per l'anno 2007*

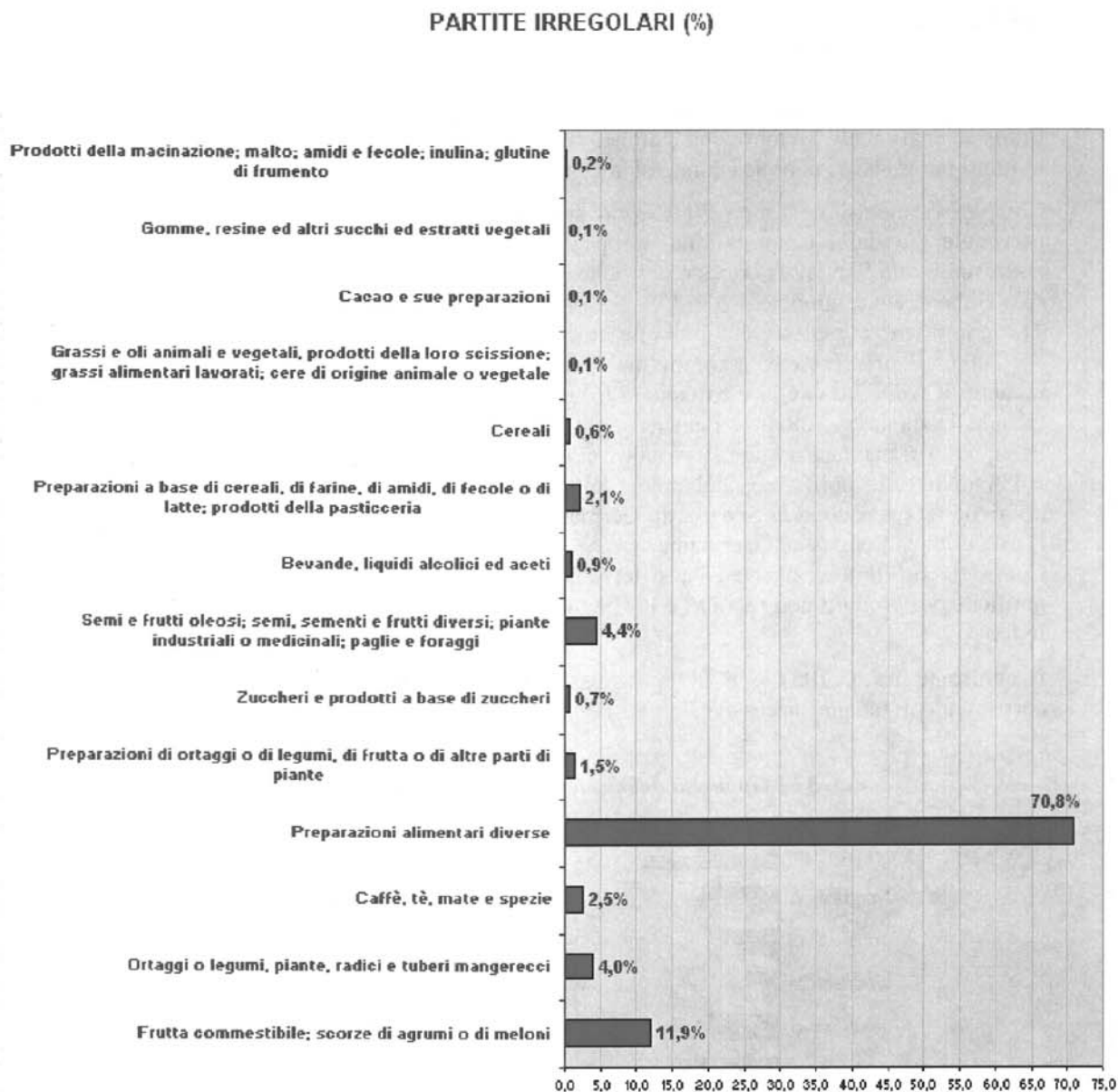


**Fig. 34 - Numero di analisi effettuate per l'anno 2007**



**Fig. 35- Matrici alimentari meno controllate per l'anno 2007**



**Fig. 36 - Percentuali di irregolarità riscontrate per l'anno 2007**

## II SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

**I**l sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

Complessivamente, nell'anno 2007 sono state trattate **2.933** notifiche (2.874 nel 2006), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. Tra queste notifiche, **165** (129 nell'anno precedente) riguardano la sola alimentazione animale.

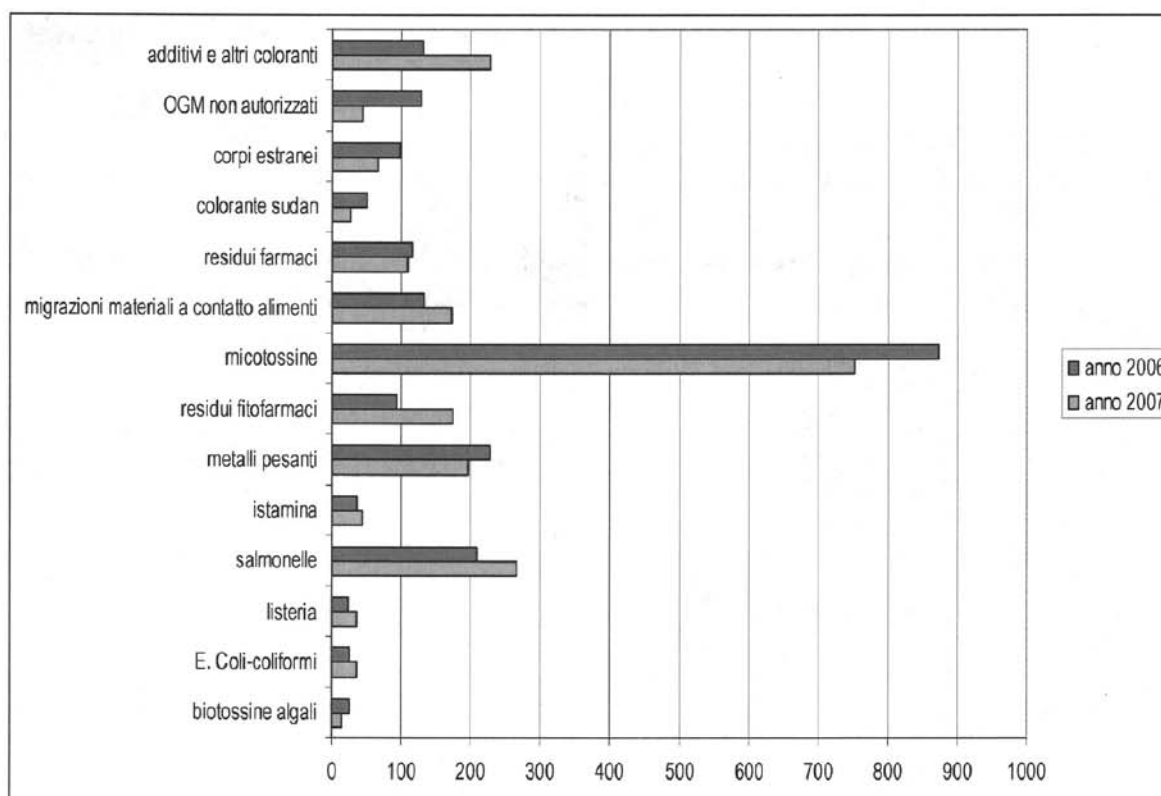
Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 501 (pari al 19.3%), risultando, come nel 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (376) e la Gran Bretagna (364), seguite dalla Spagna, Olanda, Danimarca, Polonia e Francia.

Per quanto riguarda l'origine, i **prodotti nazionali** risultati irregolari sono stati **70**, pari al **2,4%** di tutte le notifiche, risultando l'Italia il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Nel 2006 era risultato il terzo Paese, dopo la Spagna e la Germania.

Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (390), seguita dalla Turchia, Stati Uniti, Iran ed India.

Il confronto tra il 2007 e il 2006 è riassunto nella figura seguente (Fig. 37) e nelle corrispondenti tabelle successive.

Fig. 37– Tipologia del rischio: confronto anni 2006 e 2007



## XVI LEGISLATURA – DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Enterobatteri</i>	21 ↑
<i>Bacillo Cereus/Licheniformis/Subtilis</i>	7
<i>Biotossine Algali</i>	14
<i>Campylobacter</i>	31 ↑
<i>Trichinella</i>	3
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	36
<b>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</b>	44 (2) ↑
<i>Listeria</i>	36 ↑
<i>Larve di Anisakis</i>	21 ↑
<i>Norovirus</i>	2
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	1
<i>Salmonelle</i>	267 ↑
<i>Stafilococchi</i>	5 ↑
<i>Tossina Botulinica</i>	4
<i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	2 ↓

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	197 ↓
<i>Residui di fitofarmaci</i>	175 ↑
<i>Micotossine</i>	752 ↓
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	172 ↑
<i>Residui di farmaci</i>	110 ≈
<i>Additivi e altri coloranti</i>	229 ≈
<i>Colorante Sudan I, III, IV</i>	27 ↓
<i>Monossido di Carbonio</i>	8 ↓

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>Corpi estranei</i>	66 ↓
<i>OGM non autorizzati</i>	45 ↓
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	30
<i>Novel Food non autorizzati</i>	27 ≈

Le frecce ↑ e ↓ indicano, rispettivamente, un aumento o una diminuzione delle segnalazioni rispetto a quelle avutesi nell'anno 2006. Il segno ≈ indica un numero di segnalazioni sovrapponibile per il biennio 2006-2007.

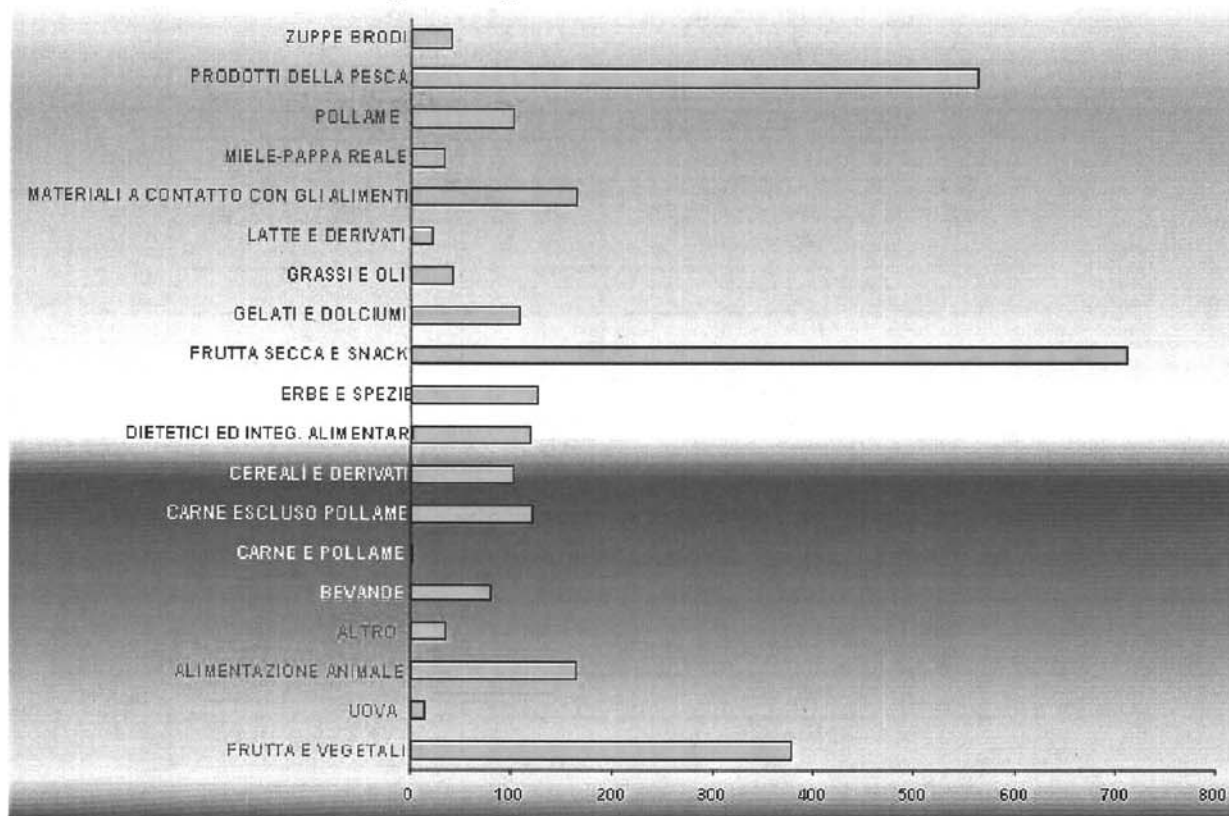
I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la *Salmonella* (267), la *Listeria* (36), il riscontro di *larve di Anisakis* in prodotti della pesca (21) e di *Campylobacter* (31) per lo più in prodotti a base di carne. Delle 267 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 69 riguardano l'alimentazione animale. Sono state effettuate anche 9 notifiche riguardanti il batterio *Sakazakii* in prodotti per l'infanzia.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di *micotossine* (752), *metalli pesanti* (197) e *migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti* (172). Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnalano in particolare le 63 notifiche per presenza di elevati livelli di *solfiti* (delle quali 8 si riferiscono ad una non corretta etichettatura).

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2007, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione. Inoltre sono state effettuate notifiche riguardanti l'immissione sul mercato di *novel food non autorizzati* (27) e *OGM non autorizzati* (45). Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di *parti di vetro e metalli* in prodotti alimentari (28).

Nella Fig. 38 sono, invece, riassunte le segnalazioni ricevute nel corso dell'anno 2007 riferite alle diverse categorie di prodotti.

Fig. 38– Segnalazioni ricevute nel 2007



Le principali irregolarità sono state riscontrate nella *frutta secca* (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei *prodotti della pesca*, seguiti dalla *frutta e vegetali*, *materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti* e l'*alimentazione animale*.

Le notifiche sui prodotti nazionali sono state 70. Tra queste notifiche, 51 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri, mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari (Fig. 39) è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato i *cereali e derivati*, la *carne escluso pollame*, seguiti dai *prodotti della pesca* e *frutta e vegetali*.